

**Cuisine faite Maison à partir de produits bruts, frais,
locaux de préférence et selon le marché.
Ici, on cuisine, ça mijote
Du Frais, du Vrai.**



www.grotto-fontaine.ch



Sans produits animaux










Sans gluten

«Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food».

Vous souffrez d'une intolérance alimentaire, Merci de l'annoncer lors de la commande

*Le service de la carafe H2O vous sera facturé CHF 3.-
si aucune autre boisson n'accompagne votre plat*

Les saveurs d'automne

	Entrée	Plat
  Assortiment de crudités et salades du marché vinaigrette à l'huile d'olive fruitée	Fr. 12.-	
Tarte fine au fromage de chèvre figues et oignons rouges	Fr. 18.-	
 Terrine de sanglier au Génépi salade de céleri aux noix	Fr. 18.-	
 Marbré de foie gras de canard aux artichauts, coulis de raisins	Fr. 22.-	
 Tartare de cerf à la Piémontaise coupé au couteau (citron, huile de truffe et copeaux de truffe d'automne du Jura ou du Bourgogne)	Fr. 29.-	Fr. 39.-
 Tartare de boeuf «race d'Hérens» classique coupé au couteau	Fr. 26.-	Fr. 36.-
 Caille partiellement désossée au miel de Sion et romarin sur salade de lentilles suisses	Fr. 24.-	Fr. 36.-

Mer et Terre ☒

Pavé de thon rouge Albacore mi-cuit en croûte d'épices sur un lit de pois chiches aux pommes et courgettes	Fr. 42.-
Entrecôte de cerf aux chanterelles et bolets frais	Fr. 46.-
Escalopines de chevreuil à la crème de marsala et poivre du Val Maggia	Fr. 40.-
Civet de sanglier aux airelles et châtaignes, polenta rouge	Fr. 28.-
Luganighe (saucisse tessinoise) au merlot, polenta rouge	Fr. 30.-
Entrecôte de bœuf du Valais race d'Hérens, beurre maison	Fr. 44.-

*Polenta ou spätzli maison aux tomates séchées et romarin
et légumes de saison accompagnent nos viandes*

Nos pâtes artisanales et Risotto

fabriqués par Régis Quentin et sa brigade
suivant l'inspiration et les saisons

Fettuccine à la fricassée de bolets et chanterelles frais **Fr. 34.-**

Ravioli de chevreuil sauce foie gras et truffes d'automne **Fr. 36.-**

 Trofiette à la courge butternut **Fr. 25.-**

Gnochetti sardes à l'encre de seiche,
au cabillaud, pesto et tomates séchées **Fr. 28.-**

Lasagne maison «pur bœuf d'Hérens» al forno **Fr. 26.-**

 Risotto aux myrtilles et fromage de chèvre frais de Grimisuat **Fr. 32.-**

  Polenta rouge aux légumes de saison **Fr. 24.-**

Pizza

à pâte fine - Mit feinem Teig - With fine crust

Grotto (Tomate*, mozzarella, jambon de Parme, champignons frais de saison, oignons, salami, romarin, sauge) (Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, frische saisonale Pilze, Zwiebeln, Salami, Rosmarin, Salbei) (Tomatoes, mozzarella, Parme hame, fresh seasonal mushrooms, onions, sausage, rosemary, sage)	Fr. 24.-
Fontaine (Tomate*, mozzarella, anchois, salamino piquant, câpres, poivrons, ail, origan) (Tomaten, Mozzarella, Sardellen, scharfer Salami, Kapern, Paprika, Knoblauch, Oragano) (Tomatoes, mozzarella, anchovies, spicy sausage, capers, peppers, garlic, oregano)	Fr. 20.-
4 Fromages (Tomate*, mozzarella, gorgonzola, chèvre, fontina, origan) (Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse, Fontina, Origano) (Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, fontina, oregano)	Fr. 20.-
Verdura (Tomate*, mozzarella, poivrons, courgettes, aubergines, câpres, oignons, origan) (Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zucchini, Aubergine, Kapern, Zwiebeln, Oregan) (Tomatoes, mozzarella, peppers, zucchini, eggplant, capers, onions, oregano)	Fr. 20.-
Capo (Pizza Verdura, chèvre, jambon de Parme) (Gemüse, Ziegenkäse, Parmaschinken) (Verdura, goat cheese, parme hame)	Fr. 26.-
Tuna (Tomate*, mozzarella de bufala, thon cuit par nos soins, oignons, olives Taggiashe) (Tomaten, Bufala-Mozzarella, ausgemacht Tuna, Zwiebeln, Taggiasche Oliven) (Tomatoes, buffalo mozzarella, handmade tuna, onions, Taggiasche olive)	Fr. 25.-
Chèvre & Miel (Crème, courgette, bûche de chèvre, miel et thym) (Creme, Zucchetti, Ziegenkäse, Miele, Thymian) (Cream, Zucchini, goat cheese, honey, thyme)	Fr. 26.-
Mer & Montagne (Tomate*, mozzarella de bufala, champignons du moment, queues de crevettes, basilic frais) (Tomaten, Bufala-Mozzarella, Pilze, Riesencrevetten, frischem Basilikum) (Tomatoes, buffalo mozzarella, mushrooms, king prawns, fresh basil)	Fr. 30.-
Ferrari (Tomate*, mozzarella de bufala, filets de canard, tomates cerises, roquette, huile de truffe) (Tomaten, bufala-Mozzarella, Ente-Filet, Cherry-Tomaten, Rucola, Trüffelöl) (Tomatoes, buffalo mozzarella, duck filet, cherry tomatoes, rocket salad, truffle oil)	Fr. 32.-
Diamant Noir (Crème, mozzarella de bufala, truffe noire, œuf, ciboulette) (Creme, Bufala-Mozzarella, schwarze Trüffel, Ei, Schnittlauch) (Cream, buffalo mozzarella, black truffle, egg, chive)	Fr. 45.-

Supplément Fr. 2.- pour une pizza servie sur 2 assiettes / Extra Fr. 2.- für Pizza auf 2 Teller serviert
Supplement Fr. 2.- for pizza sliced in 2 dishes

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label *Fait Maison* établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «*Fait Maison*»

Fromage et Desserts Maison

Choix de fromages italiens, miel aux fruits secs	Fr. 14.-
⊗ Gâteau tessinois aux marrons et glace	Fr. 13.-
Tarte Tatin ou tarte de saison et glace	Fr. 12.-
Tiramisu maison à l'amaretto	Fr. 12.-
Tarte au citron revisitée en verrine	Fr. 13.-
Crème brûlée aux noisettes du Piémont	Fr. 13.-
Moelleux au chocolat de St-Domingue 70% de cacao et glace Fior di latte	Fr. 15.-
Mille-feuilles de tuilles croquantes et duo de mousse au chocolat Toblerone noir et blanc	Fr. 15.-
Duo de douceurs tessinoises (torta di pane et coupe glacée au nocino)	Fr. 12.-

Glaces et Sorbets


* Vanille ■ * Café

La boule: Fr. 3.-

supplément de crème: Fr. 1.-

Coupe Danemark (3 boules vanille, sauce chocolat maison et crème chantilly)	Fr. 13.-
Café glacé (3 boules café, espresso et crème chantilly)	Fr. 13.-
Coupe Nocino (glace vanille arrosée de grappa aux noix du Tessin)	Fr. 12.-
Affogato (1 boule de glace vanille ou café noyée dans un espresso)	Fr. 6.⁵⁰

Glaces artisanales Hasta Sàrl - Sion

Chocolat ■ Stracciatella
Fior di latte ■ Gingembre
Ananas (sorbet) ■ Framboise (sorbet)
Bergamote (sorbet) ■ Chai (lait de riz, d'amande et de coco) 
Raisin Americana (sorbet)

La boule: Fr. 4.⁵⁰ / supplément de crème: Fr. 1.-

Assiette de dégustation (3 arômes à choix)	Fr. 13.-
Sorbet Grotto (Ananas) arrosé de grappa au basilic	Fr. 14.-
Sorbet Ticino (sorbet Raisin Americana arrosé de grappa Ticinese)	Fr. 16.-
Sorbet bergamote au limoncello arrosé	Fr. 14.-

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque () sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et SlowFood.*

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»*